

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2011-5629

Coloration rose et changements de qualité du calmar (*Loligo formosana*) pendant un stockage sous glace

*Pink discoloration and quality changes of squid (*Loligo formosana*) during iced storage*

Sungsri-in R., Benjakul * S. and Kijroongrojana K.

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla 90112, Thailand ; Tél.: +66.74.286334 ; Fax : +66.74.212889 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (1), DOI: 10.1016/j.lwt.2010.06.022, p. 206-213 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

La coloration rose et les changements de qualité du calmar (6 à 10 calmars/kg), avec ou sans peau, durant un stockage sous glace à différents ratios calmar/glace (1:1 et 1:2) pendant 16 jours ont été étudiés. Une couleur rose se développe sous le manteau du calmar durant le stockage (augmentation des valeurs a^* et b^* en spectro-colorimétrie). La coloration est plus prononcée dans les échantillons avec peau conservés avec un ratio calmar/glace de 1:1. Par contre peu de modifications de couleur sont observées au cours du stockage sur les échantillons sans peau, indépendamment de la quantité de glace utilisée (pas de changement de la valeur a^* et une légère augmentation de la valeur b^*).

Les bactéries psychrophiles augmentent de façon continue au cours du stockage, ainsi que les taux d'ABVT, de TMA et d'ammoniac (augmentation plus importante quand la quantité de glace est moindre). Les calmars avec peau traités à 0,1 g/100 ml d'azoture de sodium (NaN_3) se colorent moins que les témoins, le développement bactérien et la formation d'amines sont réduits.

Les auteurs concluent en recommandant un pelage des calmars, suivi d'un glaçage avec une forte quantité de glace, ainsi que l'utilisation d'un antimicrobien tel que l'azoture de sodium.

N.B. L'azoture de sodium, ou azide de sodium est très toxique, il n'est pas autorisé comme additif alimentaire.